



SIRMAN Aufschnittmaschine Palladio 300 Automatica

SIRMAN Aufschnittmaschine Palladio 300 AUT

Die Gastro-Aufschnittmaschinen haben abgerundete Linien, ohne Ecken und ohne sichtbare Schrauben. Die Gleitbuchsen aus Gusseisen und geglättet. Ausgestattet mit abnehmbarem Segelhalterdeckel und Scheibenhalter aus Edelstahl mit Bajonett-Schnelleinspannung. Alle Kleinteile sind aus Edelstahl. Der Abstand zwischen der Klinge und dem Kopf beträgt 49,5 mm und der Messerneigungswinkel 35°. Ein Schneideblattabnehmer ist bei diesen Aufschnittmaschinen serienmäßig enthalten. **Die Aufschnittmaschinen der Serie Palladio AUT besitzen 3 Geschwindigkeitsstufen und 3 mögliche Wagen-Verfahrwege. Alle Geräte haben eine automatische Scheibenzählung und verfügen über eine einstellbare Scheibenzahl mit automatischem Stop. Technische Daten:** - Abmessungen in mm (BxTxH): 870 x 840 x 750 mm - Durchmesser der Schneidscheibe: 300mm (12") - Wagengröße: 365 x 270 mm - Wagenschub: 310 mm - Schnittbreite: 23 mm - Leistung: 275 + 200 Watt - Leiterplatte umwandelbar 110-220V einphasig oder 220-380V dreiphasig - CE - professionell - Messerneigungswinkel: 35° - Ergonomische Druckknopftafel mit Druckknöpfen IP 67 - Komplett abgedichteter Motor - Schleifvorrichtung mit unterem Schutzbehälter. - Serienmäßiger Schneideblattabnehmer. - **Einstellbare Scheibenzahl mit automatischem Stop - Bewegungsübertragung mit Zahnriemen. - System zum Abnehmen des Wagens bei manuellem Schnitt. - Scheibenproduktion pro Minute: 37 - 70** - Nettogewicht: 35 kg **Palladio 300 Automatica TOP - baugleich wie 300 AUT außer:** - Füße, Drehknöpfe und Handgriff aus Aluminium **Wir führen die komplette SIRMAN Produktpalette. Youtube Videokanal:** http://www.youtube.com/user/sirmanspa?feature=results_main

Optionales Zubehör:

153042U2S: Palladio 300 Automatica TOP - Füße, Drehknöpfe und Handgriff aus Aluminium (+ 135.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorkasse: **2 970.00 EUR** zzgl. MwSt.

